

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2002-315522

(P2002-315522A)

(43) 公開日 平成14年10月29日 (2002. 10. 29)

(51) Int. Cl.⁷

A 2 3 L 1/10

識別記号

F I

A 2 3 L 1/10

ターム(参考)

F 4 B 0 2 3

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2001-106504(P2001-106504)

(22) 出願日 平成13年2月28日 (2001. 2. 28)

(31) 優先権主張番号 特願2001-79419(P2001-79419)

(32) 優先日 平成13年2月13日 (2001. 2. 13)

(33) 優先権主張国 日本 (J P)

(71) 出願人 501083089

白崎 朗夫

神奈川県藤沢市鵠沼藤ヶ谷1丁目7番地22号

(72) 発明者 白崎 朗夫

神奈川県藤沢市鵠沼藤ヶ谷1丁目7番地22号

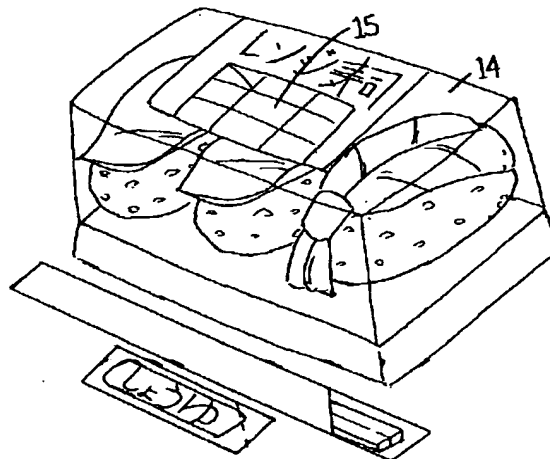
Fターム(参考) 4B023 LE16 LE17 LP13 LP19 LP20

(54) 【発明の名称】 レンジ握り寿司

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 握り寿司の持つ魅力を十分に楽しめる食品として、低価格で扱いやすい加熱喫食可の握り寿司様食品の提供。

【解決手段】 ナマの魚介類と酢飯を握り寿司(巻き寿司形も含む)の様に組み合わせたものを、電子レンジ又はオーブンレンジに対応出来るパックに入れ加熱処理の程度を示すラベルを貼ったもの。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 ナマの魚介類と酢飯を、握り寿司（巻き寿司形も含む）の様に組み合わせたものを、電子レンジに対応できるバックに入れ、加熱処理の程度を示すラベルを貼ったもの。

【請求項2】 ナマの魚介類と酢飯を、握り寿司（巻き寿司形も含む）の様に組み合わせたものを、オーブンレンジに対応できるバックに入れ、加熱処理の程度を示すラベルを貼ったもの。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、ナマの魚介類と酢飯を、握り寿司の様に組み合わせたものを、電子レンジ・オーブンレンジで加熱処理する食品に関する。

【0002】

【従来の技術】握り寿司という食品は基本的に、鮮度が要求されるナマの魚介類と、人肌程度を理想の温度とする酢飯が、独特の形状に組み合わせられた食品である。穴子寿司や1部の江戸前寿司などに、調理されたナマでないネタを使う握り寿司もある。握り寿司に加工するのは高い技術が必要とする職人であり、加工するタイミングは握り寿司を食べる直前が理想である。バック寿司、冷凍寿司などの、食べる時と加工する時とのタイミングをずらすことが出来る食品も存在する。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】元来、寿司は保存食であった。酢が使われた理由は、腐敗を防ぐ目的だったと考えられる。現在の寿司は、魚介類と酢飯の味覚的な相性の良さを楽しむ事を目的にした食品と言える。寿司の中でも握り寿司というのは、独特の形状などによって特別に魅力的なものとして世界的にも認知され、それ自体1つの固有の食品といえる。

【0004】握り寿司という食品は、特にその温度においてデリケートな食品と言える。ネタの材料には、その鮮度が保たれる温度が要求される。米部分の適温は、寿司職人の考え方で微妙に変わるが、少なくともネタの鮮度を長く保てる温度より高いのである。よって握り寿司という食品を美味しく食べたいとき、ネタと米部分を組み合わせるタイミングは握り寿司を食べる直前でなくてはならなかった。このタイミングで食べることが出来るのは、寿司屋のカウンターなどに限られていた。それ以外の多くの場合（バック寿司など）、ネタと米部分が組み合わせられ握り寿司となった時と、その握り寿司を食べる時とのあいだに時間差が生じる。その時間差のあいだ、その握り寿司には、ネタの鮮度が保たれる温度が要求される。握り寿司を長くこの温度で扱っていると、米部分を固くして酢飯の風味も低下させてしまう。

【0005】また、握り寿司という食品は、それを美味しく食べようとするとき、高価なものである。鮮度を保つための費用に加え、ナマで食べて美味しい魚介類はい

くつかの特定の魚介類に限られているからである。そして、その魚介類を握り寿司に加工するのは、高い技術が必要とする職人である。握り寿司を食べる直前にネタと米部分を組み合わせるためには、その高い技術が必要とする職人に、握り寿司を食べる直前にオーダーしなければならない。この事も、握り寿司という食品が高価な理由である。

【0006】冷凍寿司は、いろいろな技術が工夫されているが、あまり普及していない。解凍むらなどによる味や冷凍食品の持つイメージなどに原因があると思われる。

【0007】現在、上記で述べたように、握り寿司を美味しく食べるためには、価格や食べるタイミングなどの問題がある。価格や食べるタイミングなどの問題を解決しようとした商品は、握り寿司特有の扱い難さ（ネタと米部分の適温の違いなど）に対応できず、味の面などで問題がある。現在のバック寿司（握り寿司）で言えば、米部分を固くしない温度で扱っていると、長く持たない。長持ちさせようとするれば、美味しくなくなる。本発明は握り寿司の持つ概念にとらわれず、握り寿司の持つ魅力を十分に楽しめる食品を、低価格で扱いやすいかたちで提供することを目的になされたものである。

【0008】

【課題を解決するための手段】本発明は上記目的を達成するためになされたもので、図1～図7に示したように、ナマの魚介類と酢飯を握り寿司の様に組み合わせたものを、そのまま食べるだけでなく、まるごと電子レンジ・オーブンレンジで加熱処理することも出来る様にするのである。握り寿司の持つ魅力を十分に楽しめる「握り寿司もどき」を提供することで課題を解決するのである。

【0009】

【発明の実施の形態】発明の実施の形態を実施例にもとづき図面を参照して説明する。ネタと酢飯を握り寿司の様に組み合わせたものを、電子レンジ・オーブンレンジで、図1のように、加熱処理も出来る様にするのである。「加熱処理するかしないか」また「加熱処理の程度」は、食べる者が選択できる。ステーキというレアやウェルダムなどのような焼け具合が選択できる。図1に描かれた本発明の形状は1つの例であり、巻き寿司形態も同様である。図1に描かれた焼け具合は1つの例である。また図2の（7）ワサビは無くても良い。

【0010】図3～図7は本発明の例である。図8・図9に示すラベルを貼るなどの方法で加熱処理をして食べることも選択出来るようにする。図8・図9に示された数字は、ラベルの目的をわかりやすく説明するためのものである。図3～図7の本発明に、この数字及び書式が限定されるものではない。ラベルの内容をレンジに入れる者が認識していれば、ラベルが必要ない場合もある。バックとは取り扱いやすく出来る物という意味であり、

各図に示した形状・材質・バックする握り寿司の個数は、それぞれ1つの例である。また、加熱処理は、皿に移してから行うことも多いので、必ずしもレンジに対応出来るバックである必要はない。1バックにつき1食分であるという必要もない。

【0011】本発明を加熱処理する場合、酢飯の風味が増すが、同時に酢がとんでしまう。よって本発明に1番適した酢飯の味付けは、今までの握り寿司と少し違ってくる可能性もある。ワサビについても同じで、ワサビ醤油を使うなどの方法で加熱処理後に合わせるのが、適していると思われる。

【0012】

【発明の効果】本発明は、以上説明したように構成されているので、以下に記載されるような効果を奏する。消費者の好み、あるいは、米部分が固くなったとき、に対応して握り寿司もどきを提供できるのである。加熱処理したとき本発明は、握り寿司の持つ「ナマの食材を楽しむ」という魅力を失うが、握り寿司の持つ「独特の形状」「魚介類と酢飯の味覚的な相性の良さを楽しむ」という根本的で大きな魅力を十分に楽しめるのである。本発明は、握り寿司が持つ魅力を十分に楽しめる食品である。

【0013】生の魚介類の味は、鮮度も含めたその魚介類の質に強く影響を受ける。魚介類は加熱処理されることで、風味が増すなどしてナマとは違う美味しさが生まれる。本発明は、加熱処理も出来るので極端に高い質の魚介類又は特定の魚介類を使わないものでも十分に美味しく食べられる。もちろん今までの握り寿司に使われてきた魚介類を加熱処理したときも美味しく食べられる。また、加熱処理したとき酢飯は温められることで、米の持つ美味しさが引き出され酢飯特有の風味も増す。米部分が固くなることが容認されるため（加熱処理しても、食べることの出来る食品だから）、低い温度で扱う事ができ、ある程度長く保存出来る（加熱処理する事を前提に扱っても良い）。よって職人にその場でオーダーする必要もなく、流通時などの管理も楽である。その分価格も抑えられる。さらに電子レンジ・オーブンレンジを使うことにより、誰でも簡単に加熱処理できる。これらの理由で本発明は、扱いやすく低価格で、握り寿司の持つ魅力を十分に楽しめる食品である。

【0014】図4で示した商品は、基本的に業務用の物で、居酒屋や回転寿司屋などのメニューを簡単に増やすことが出来る。図3で示した商品は、図4より寿司の量が多く、ファミリーレストランなどのメニューを簡単に増やすことが出来る。加熱処理は高い技術を必要とする職人でなくてもできるからであり、また流通時や保管時などに、思い切った低温（ネタ部分の鮮度を十分に保つことができる）で取り扱うことが出来る、扱いやすい食品だからである。低温で取り扱える理由は、（ナマで食べるには米部分が固くなってしまった場合）加熱処理す

る事で米部分をやわらかく出来るので、一時的に米部分が固くなる事を、あまり気にする必要がないからである。つまり、どのような店へも、握り寿司の持つ魅力を十分に楽しめる食品を提供できるのである。店員が、どの程度の加熱処理でどのような焼け具合になるかを認識しておけば、必ずしも図8に示したようなラベルは必要ない。

【0015】店員に「焼き方は？」と聞かれ、「メディアムで」などと選ぶ方法は、ステーキを食べるときの楽しみの1つである。寿司バーなどで、本発明はこれと同じ様なことができる。本発明を加熱処理したなら、ワサビ醤油のような和風のソースはもちろん洋風のソースも合う。

【0016】図6・図7は、基本的にコンビニやスーパーでの小売り用のもので、思い切った低温での陳列が可能である。米部分が固くなったら、加熱処理する事で米部分をやわらかく出来るので、一時的に米部分が固くなる事をあまり気にする必要がないからである。握り寿司の持つ魅力を十分に楽しめる食品を非常に扱いやすいかたちで提供できるのである。

【0017】本発明はナマの魚介類が苦手な人にも、握り寿司の持つ魅力を十分に楽しんでもらうことが出来る。

【図面の簡単な説明】

【図1】 本発明の1つの例の斜視図及びその作り方である。

【図2】 図1の断面図A-Aである。

【図3】 本発明を商品にした1つの例である。

【図4】 本発明を商品にした1つの例である。

【図5】 本発明を商品にした1つの例である。

【図6】 本発明を商品にした1つの例である。

【図7】 本発明を商品にした1つの例である。

【図8】 電子レンジ用のラベルの例である。（好みの焼け具合にするための加熱処理時間などが示されたラベル）

【図9】 オーブンレンジ用のラベルの例である。（好みの焼け具合にするための加熱処理時間などが示されたラベル）

【符号の説明】

1. 生のネタである。
2. 酢飯を固めたものである。
3. 電子レンジまたはオーブンレンジに対応できるトレイである。
4. 加熱処理され温められたネタである。
5. 加熱処理され温められた酢飯である。
6. ネタのよく焼けた部分である。
7. ワサビである。
8. 10. 電子レンジ・オーブンレンジに対応できるバックである。
9. 11. 13. 15. 17. 好みの焼け具合にするた

(4)

特開2002-315522

5

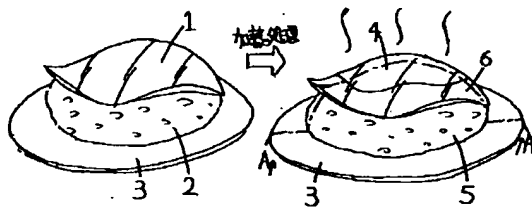
6

めの加熱処理時間などが示してあるラベルである。

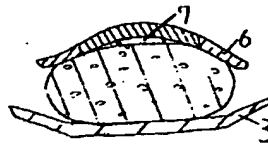
14. 16. 電子レンジに対応できるバックである。

12. 食品を扱いやすくするバックである。

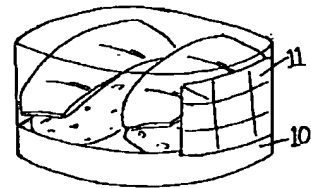
【図1】



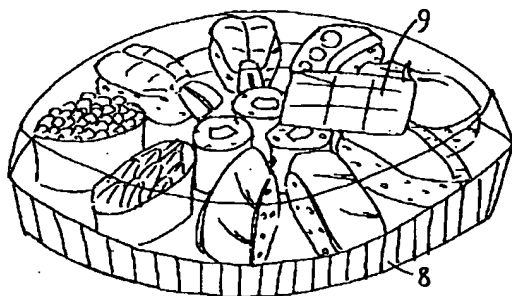
【図2】



【図4】



【図3】



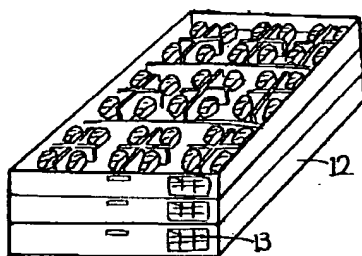
【図8】

電子レンジ 加熱時間	500w	700w
ミディアム	60秒	40秒
ハイレゾ	90秒	60秒

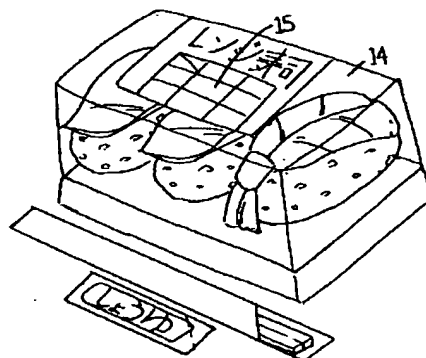
【図9】

電子レンジ 加熱時間	100℃	200℃
ミディアム	3分	2分
ハイレゾ	5分	2.5分

【図5】



【図6】



【図7】

